

## ♪ 知ると楽しいハーブの基礎知識

### ターメリック

科名	ショウガ科ウコン(クルクマ)属 (非耐寒性多年草)
和名	<sup>うこん</sup> 鬱金
別名	キゾメグサ
原産地	インド
草丈	120cm
植え付け	4~5月
開花期	8~9月
収穫	秋に根茎を掘り上げ、ピートモスを入れた箱に貯蔵
薬効	血行促進効果があると云われる。
用途	料理 薬用、染料、切り花

#### <メモ>

属名はアラビア語の黄色に由来し、中が黄色い根茎から香料、着色料を採ります。生姜に似た根茎を一度湯煎し、天日乾燥したのち粉末にして利用します。

カレーパウダーの黄色やたくわん漬の黄色は、ターメリックによるものです。

食品だけでなく染料として、絹や羊毛、皮革などの染色に使われて、インドネシアでは結婚式の時、花嫁と新郎の腕をターメリックで染めたり、黄色く着色したご飯で祝います。ターメリック水を化粧品として使うところもあります。

サフランの貿易は西から東に向けて行われましたが、ターメリックは東から西に行われました。ヨーロッパでは“インドのサフラン”と云われ、値段が安価なことからサフランの代用品として使われました。

色素成分はクルクミンで、水に溶けにくく、油によく溶ける性質です。

ヨーロッパではマーガリンやチーズ、リキュール、ピクルス、マスタードなどにもごく少量使われます。特有の土臭さがあるので料理によっては大量に使うと合わないことがあります。

葉脈がはっきりした葉を持ち、葉梢の根際から薄緑色の穂状花が立ち上がり、花序の頂に白い苞がつきます。肥沃で日当たりがよい暖かい場所に育ちます。